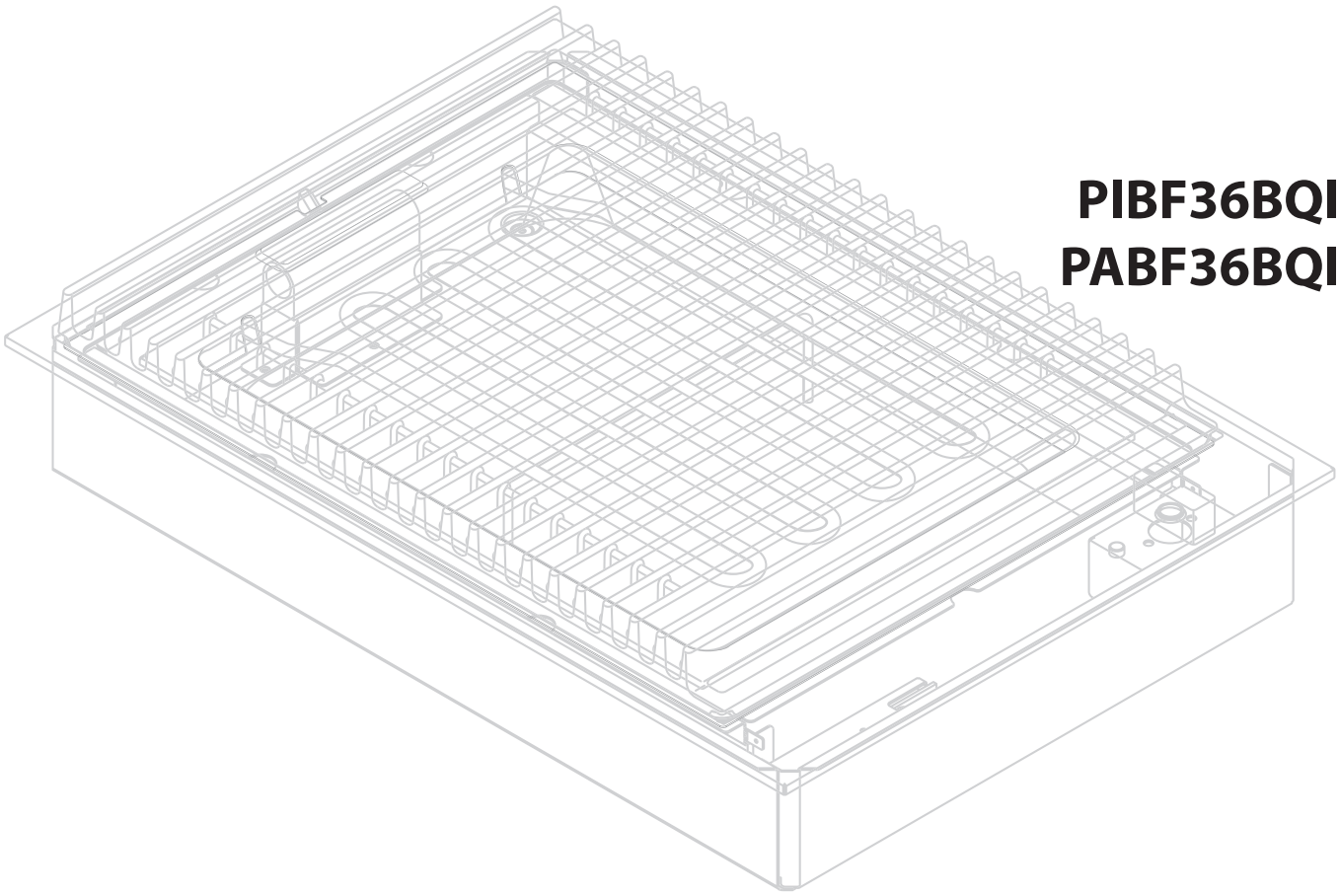


PIBF36BQI
PABF36BQI

B_Free Barbecue

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden,as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

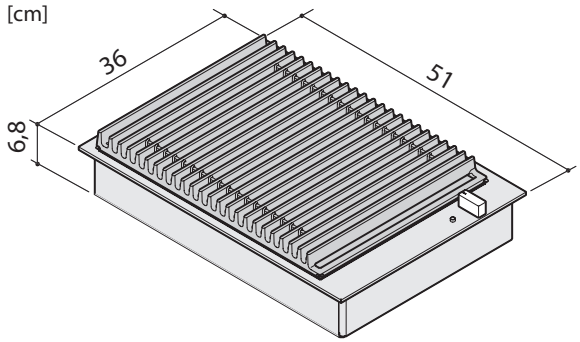
BESCHREIBUNG	SEITE
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**5**
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Einbau	6
Entsorgung der Verpackung	6
Wahl des Installationsortes	7
Elektroanschluss	8
Einbau des Geräts	10
GEBRAUCH	**12**
Sicherheitshinweise	12
Bevor Sie anfangen	14
Kennen lernen des Geräts	14
Gut zu wissen	14
Gebrauch des Geräts	15
Einige Ratschläge für das Kochen	17
WARTUNG	**19**
Sicherheitshinweise	19
Regelmäßige Wartung	20
Reinigung	19
Zeitweiser Nichtgebrauch	21
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	22
Kundendienst	22

INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	12
Before starting	14
Understanding the appliance	14
Useful information	14
Using the appliance	15
Some cooking suggestions	17
MAINTENANCE	***19***
Safety warnings	*19*
Maintenance schedule	*20*
Cleaning	*19*
Periods of inactivity	*21*
End-of-life disposal	*22*
After-sales service	*22*

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA



Die Abmessungen der Sonderausführungen können abweichen.

With custom made models, dimensions vary.

Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	240
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Gesamtleistungsaufnahme	*Total absorbed power*	kW	2,4
Kabelart	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
Geräteabmessungen	***Appliance dimensions***		
Breite	*Width*	cm	36
Tiefe	*Depth*	cm	51
Randhöhe	*Edge height*	cm	0,6
Gehäusehöhe	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Der Apparat ist nicht für die Nutzung im Freien ausgelegt.

Die Apparate könnten besonders scharfe Kanten aufweisen, sie müssen daher mit Vorsicht und der angemessenen persönlichen Schutzvorrichtung gehandhabt werden (Unfallverhütungsschuhe, Handschuhe, etc.).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

KONTROLLE UND EINBAU

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).

Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).

Das Gerät mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

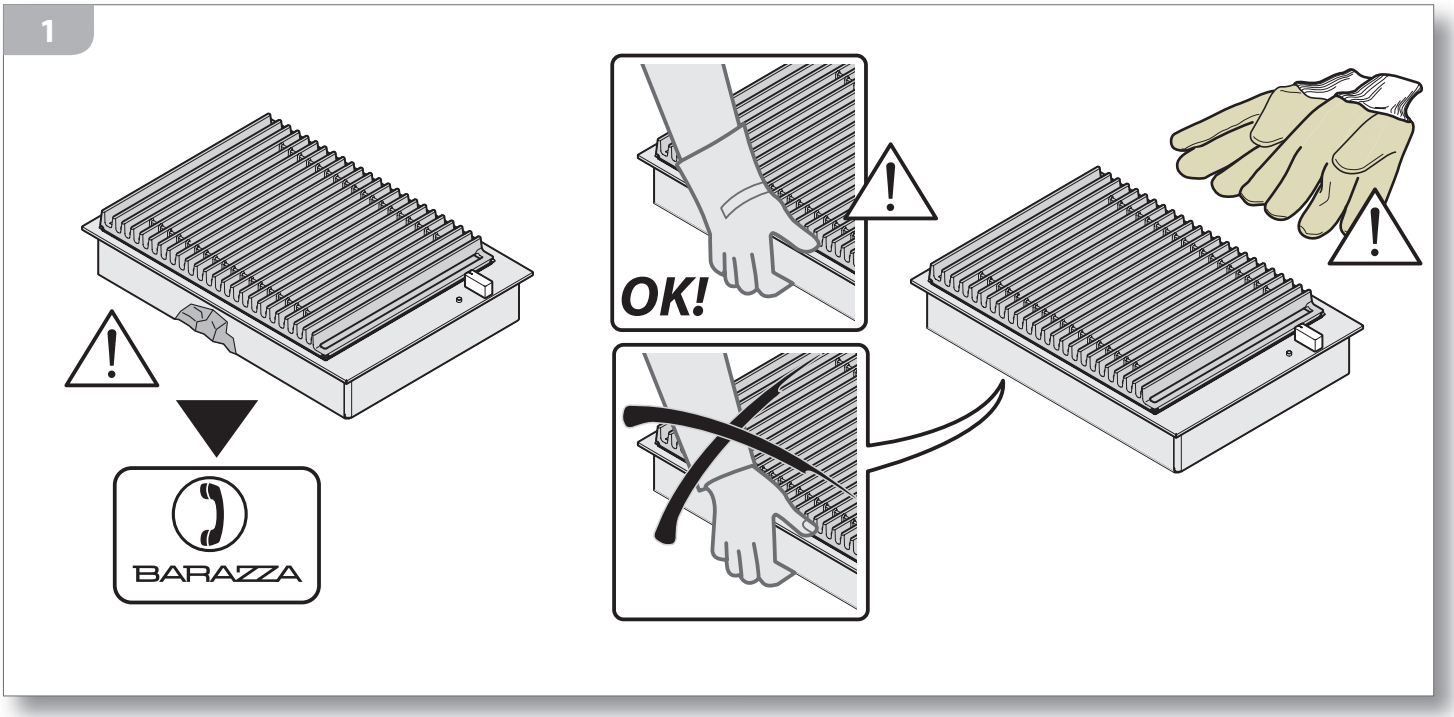
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.

Zusammensetzung Verpackung:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: - äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

WAHL DES INSTALLATIONSORTES

Eigenschaften des Installationsraumes

Die Geräte müssen in Innenräumen aufgestellt werden, die für den Zweck geeignet sind und in denen Temperaturen von max. 25°C sowie eine Feuchtigkeit von max. 60% herrschen; sie müssen zudem den Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.). Die Geräte sind nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Geräte können auf Möbel montiert werden, die aus hitzebeständigen Materialien gefertigt sind (120°C).

Abstand von den Wänden neben und hinter dem Apparat

Die Geräte müssen mit einem gewissen Abstand zur Wand aufgestellt werden (Abb. 2).

ANMERKUNG:

Immer wenn eine Abzugshaube über dem Kochfeld angebracht wird, lesen Sie die Montageanleitung der Abzugshaube, in der der richtige Abstand, der eingehalten werden muss, aufgeführt wird.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

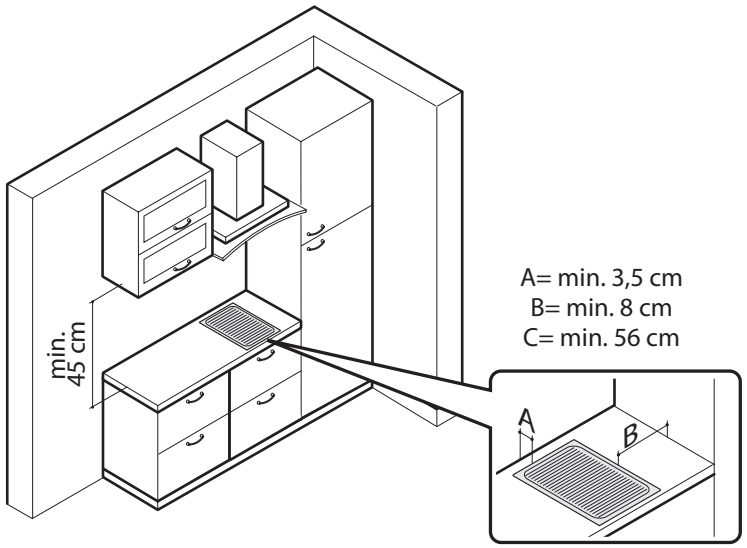
Distance from side and back walls

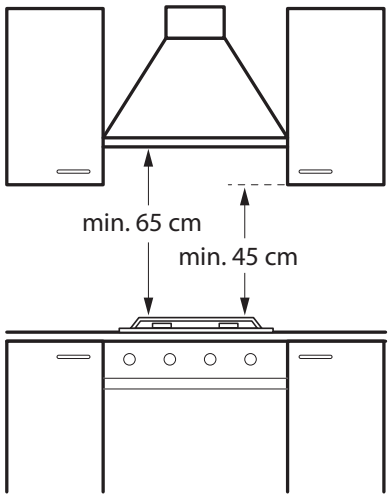
The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).

NOTE:

If installing a range hood above the hob be sure to follow the hood assembly instructions and the correct mounting height contained therein.

2





ELEKTROANSCHLUSS

Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Der Apparat wird bereits mit einem 90 cm langen Stromkabel (H05V2V2-F) geliefert, an das ein Stecker montiert werden muss, der für 16 A ausgelegt ist, um diesen dann an eine Steckdose anzuschließen (Abb. 3a). Alternativ dazu kann das Kabel direkt an das Verteilernetz angeschlossen werden (Abb. 3b): In diesem Fall muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand vorgesehen sein, der die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen Kategorie Überspannung III erlaubt.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Backofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

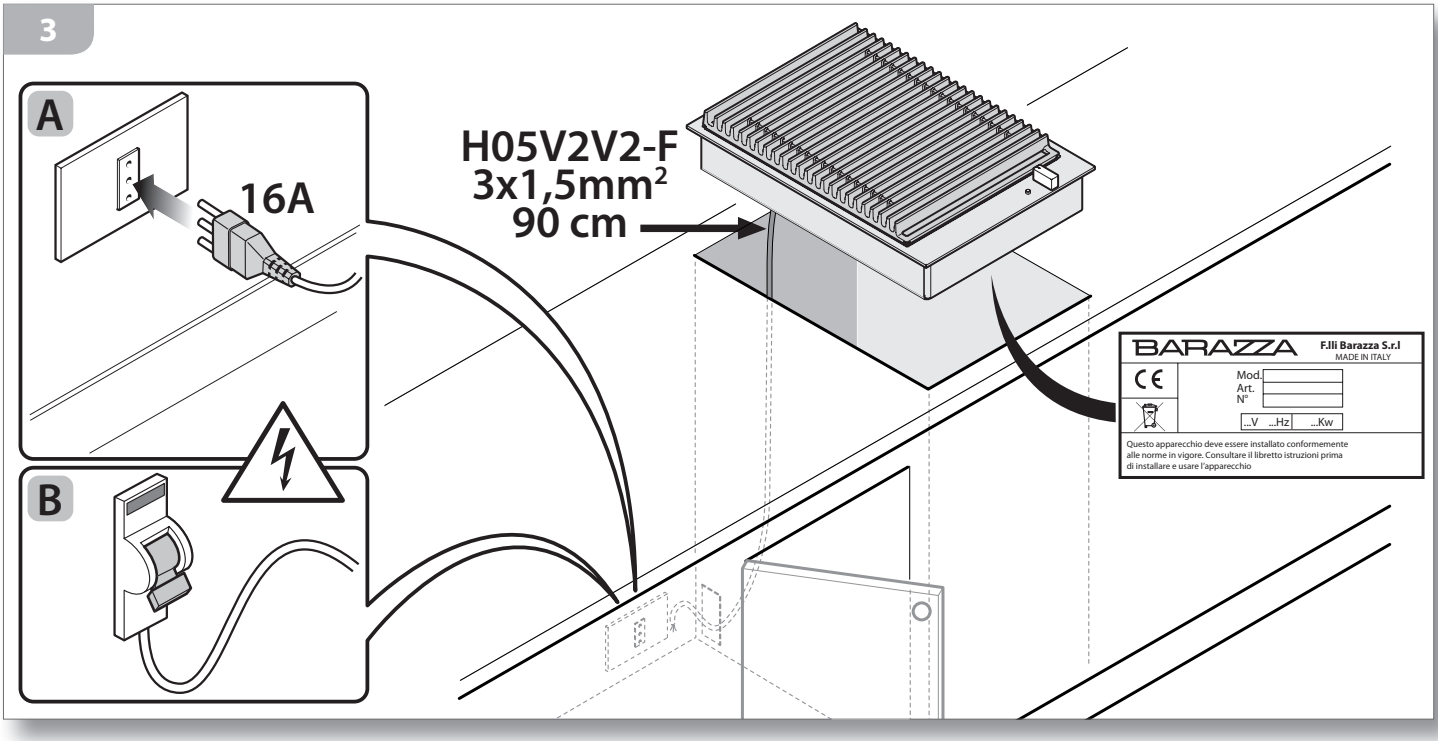
Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten“ S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a). Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see “Technical data” on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



AUSTAUSCH DES STROMKABELS

Im Bedarfsfall kann das Stromkabel mit einem anderen mit denselben Eigenschaften (siehe "Technische Daten" S. 4) und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Installationsland ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, trennen Sie es vom Stromnetz.

Um Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse zu erhalten, entfernen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts durch Lösen der entsprechenden Schraube (Abb. 4).
Trennen Sie das alte Kabel von den Klemmen, entfernen Sie es und schließen Sie das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die entsprechenden Klemmen an, N - L - Erde.
Sichern Sie das neue Kabel mit dem Kabeldurchgang und verschließen Sie das Klemmenbrett wieder mit seiner Abdeckung.

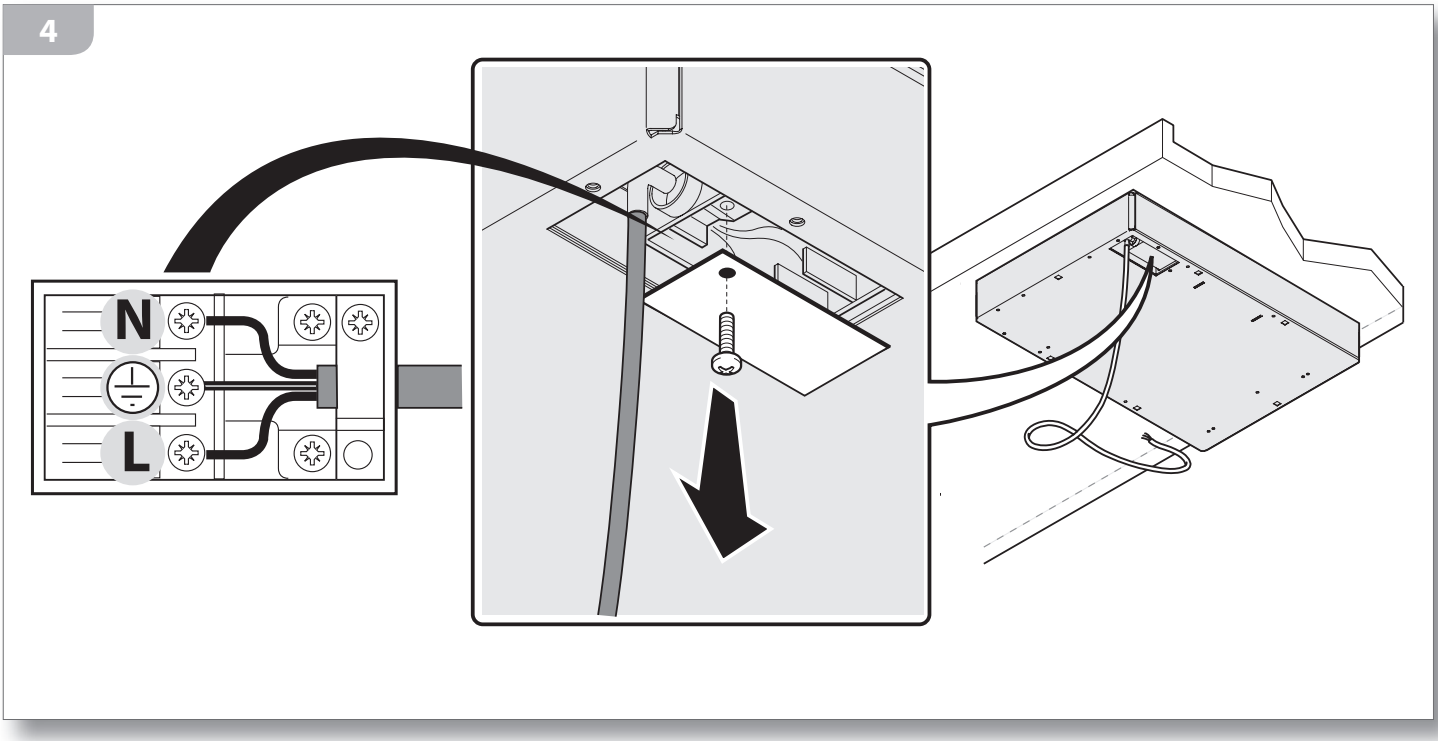
POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.
Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4



EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).

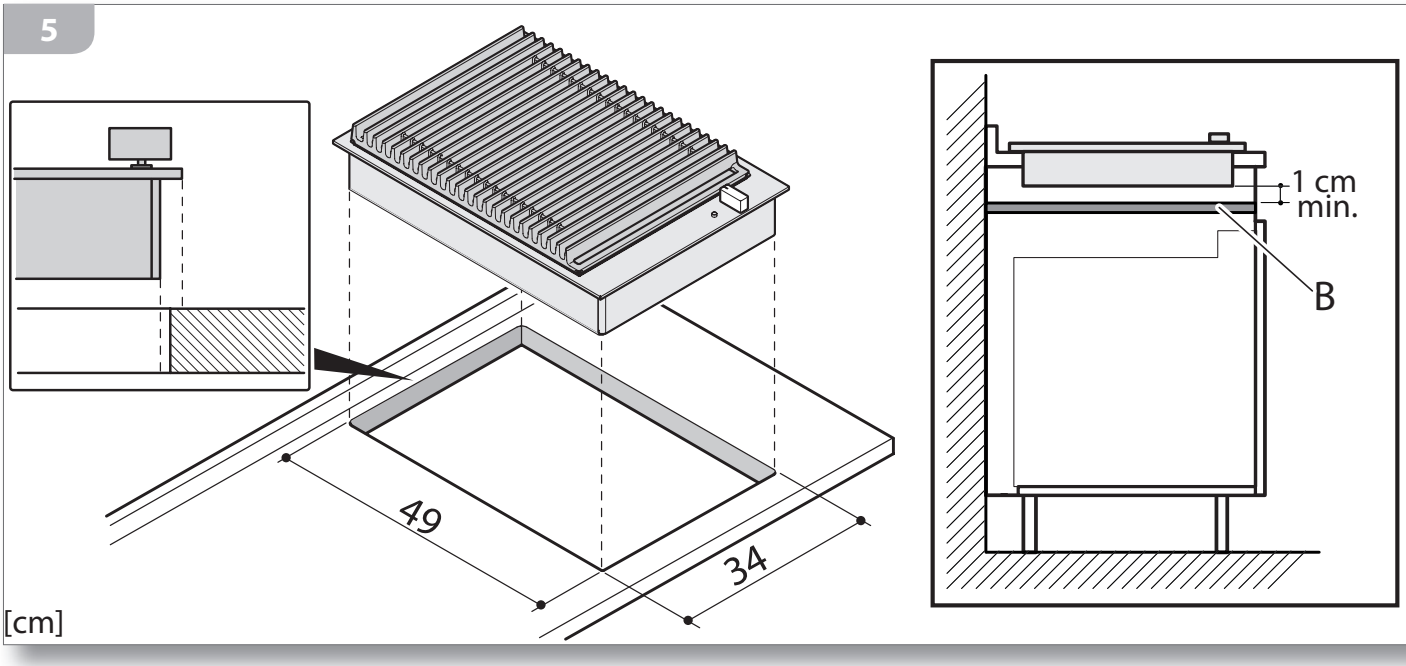
Eine Einbauöffnung mit den in Abb. 5 angegebenen Maßen vorsehen, wenn das Gerät über einem Backofen eingebaut wird, muss außerdem eine Trennplatte **(B)** mit mindestens 1 cm Abstand von der unteren Plattenseite vorgesehen werden, die im hinteren Teil für die Durchführung der Stromleitung des Gerätes durchbohrt wird.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

5

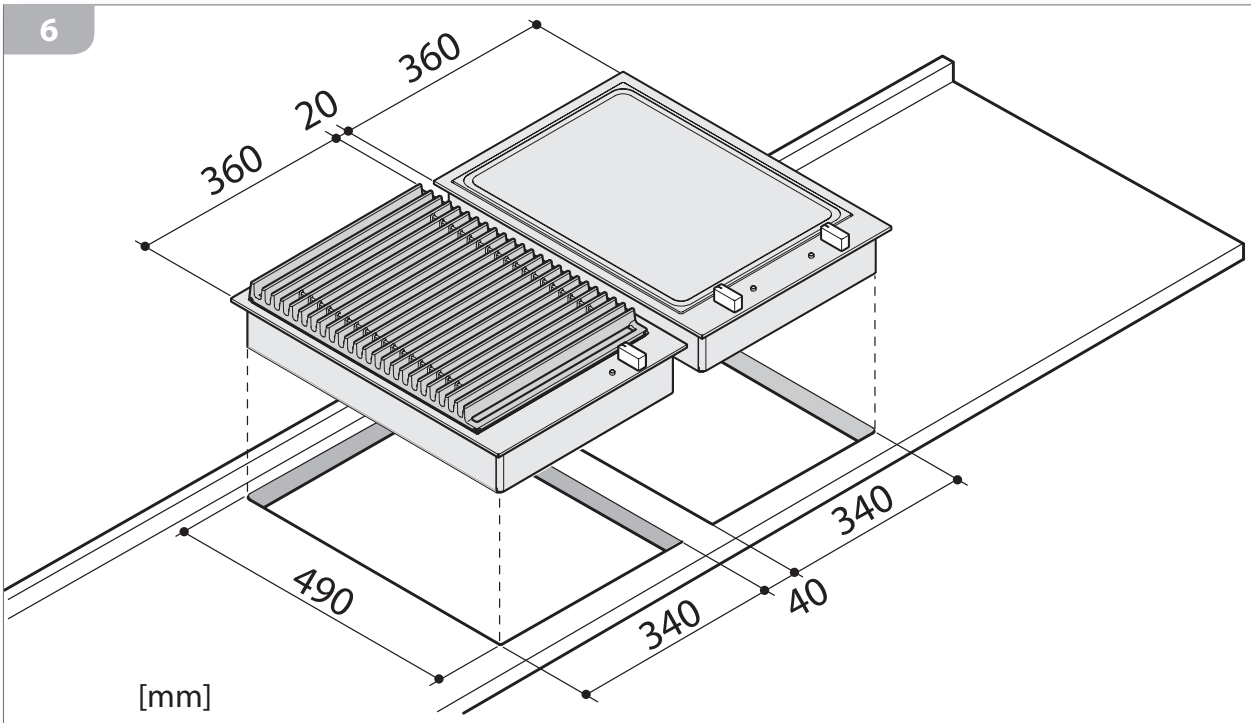


[cm]

Es ist möglich, mehrere Geräte der Serie B_Free nebeneinander aufzustellen, wobei ein Mindestabstand von 2 cm einzuhalten ist (Abb. 6).

It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).

6

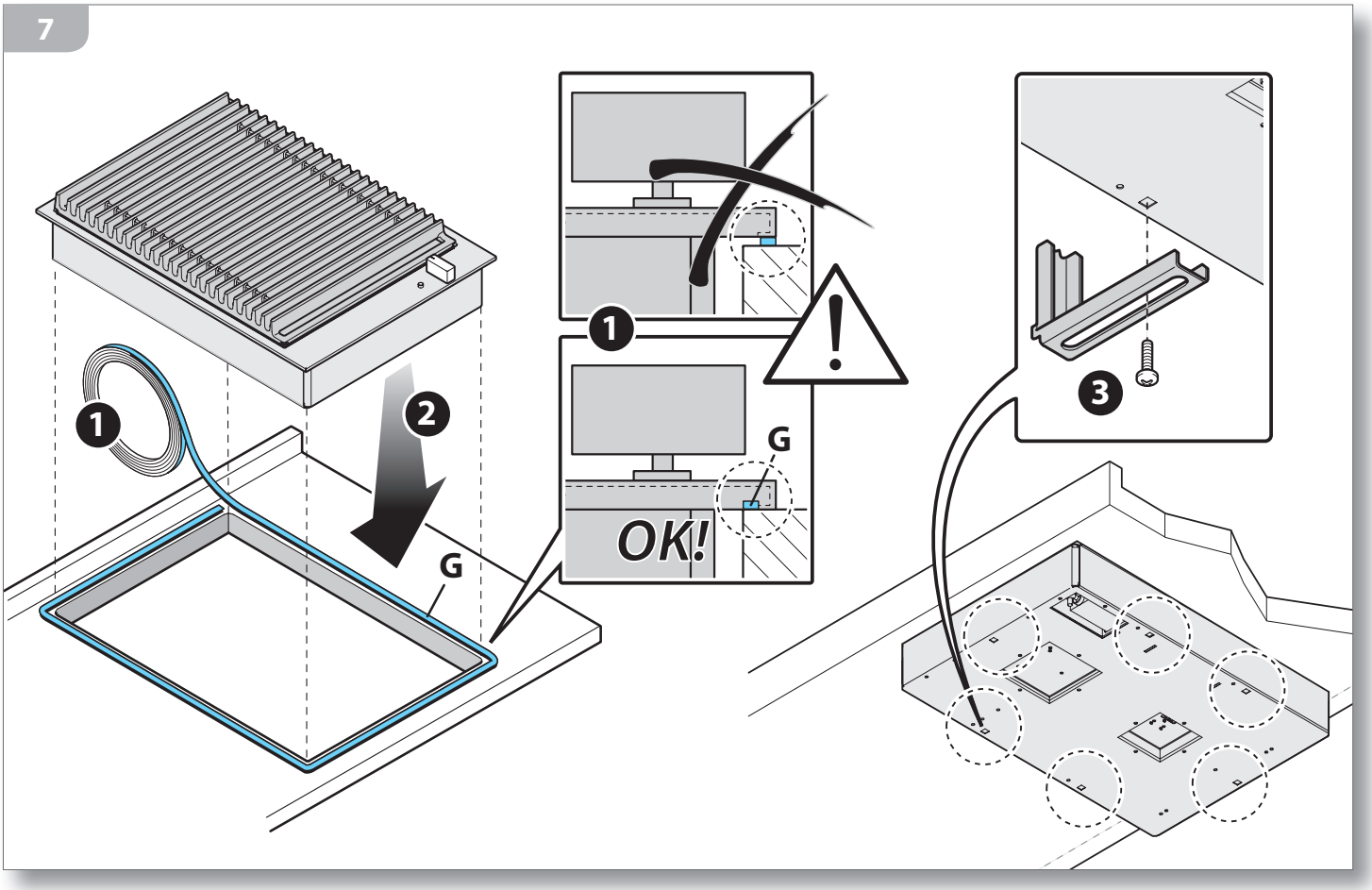


[mm]

Auf der Arbeitsplatte einen Streifen Schaumgummidichtung anbringen, dabei aber Acht geben, diesen nicht unter dem Rand des Gerätes zu platzieren (Abb. 7 - Detail 1) .
Anschließend das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen (Abb. 7 - Detail 2) und mit den mitgelieferten Schrauben und Bügeln sichern (Abb. 7 - Detail 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).

7



Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem entsprechend personalisiert.

With custom made models, assembly is personalised.

GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf "0 - aus" stehen.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

In der Nähe dieses Gerätes keine Sprays verwenden, während es in Betrieb ist.

Keinerlei Änderungen an diesem Gerät vornehmen.

Brandgefahr!
Das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

Brandgefahr!
Niemals hitzeempfindliche oder entzündliche Objekte (z.B. Topflappen, Gardinen, Flaschen mit Alkohol etc.) in der Nähe des Gerätes positionieren.

Bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien beachten, dass der Bereich in der Nähe des Gerätes sehr heiß werden kann.

FÜR DAS GAREN

Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs und bis einige Minuten nach der Verwendung erreichen einige Teile des Ofens sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Brandgefahr!
Im Fall von Öl-/oder Fettbränden die Flammen niemals mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch oder ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr informieren.

Brandgefahr!
Das gerät oder Teile davon nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem verkleiden.

Explosionsgefahr
Niemals Blechdosen oder luftdicht verschlossene Behälter auf dem Gerät erwärmen, da diese durch den Überdruck, den die Wärme erzeugt, explodieren und so schwere Personenschäden verursachen können.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Fire hazard!
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

Das Gerät gestattet das Garen von Speisen direkt auf dem mitgelieferten Rost unter Nutzung der Hitze, die von dem Heizwiderstand ausgestrahlt und durch Lavasteine gleichmäßig verteilt wird. Da dabei in der Regel völlig auf Fett verzichtet wird, sind die erhaltenen Speisen fettärmer, reich an Nähstoffen und schmackhafter zugleich. Das Gerät kann viele Arten von Gerichten garen, (Fleisch, Fisch, Huhn, Obst und Gemüse etc.): zum Erreichen der besten Garergebnisse kann zwischen 9 verschiedenen Temperaturgraden gewählt werden; auf S. 16 finden Sie dazu eine Tabelle mit Richtwerten.

Legende

1 Grillrost
2 Abdeckung
3 Wanne für Lavasteine
4 Gerätegehäuse
5 Drehknopf zum Einstellen
6 Kontrollleuchte Gerät eingeschaltet
7 Klappbarer Heizwiderstand
8 Lavastein
9 Typenschild
10 Befestigungsbügel

BEFORE STARTING

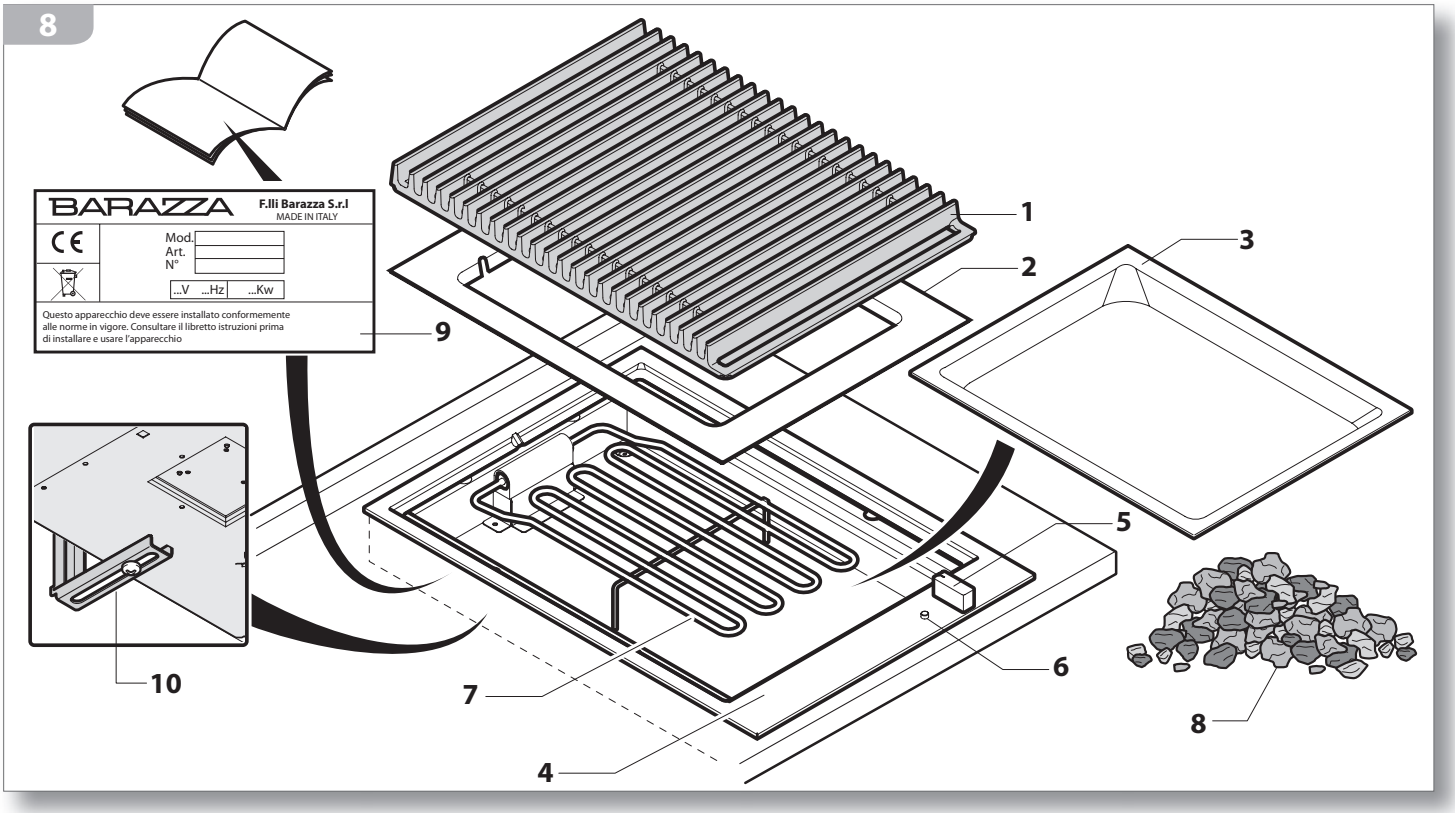
UNDERSTANDING THE APPLIANCE

The appliance allows you to cook dishes directly on the provided grill, taking advantage of the heat radiated from the element, maintained and evenly distributed by the lava stone without having to use fats; as a result, dishes are healthier but yet still rich in nutrients and flavour. The appliance can be used to cook various types of dishes (meat, fish, poultry, fruit and vegetables, etc...): in order to achieve the best cooking results, you can select from 9 different temperatures; temperature guidelines are provided in the table on page 16 .

Key

1 cooking grill
2 cover
3 lava stone tray
4 body of the appliance
5 control knob
6 appliance on indicator light
7 drop-down heating element
8 lava stone
9 data plate
10 mounting bracket

8



GUT ZU WISSEN

Reinigen Sie das Kochfeld und seine Komponenten vor der ersten Nutzung sorgfältig, wie im Kap. "Regelmäßige Wartung" auf S. 19 beschrieben, und erhitzen Sie den Grill anschließend für einige Minuten im leeren Zustand, d.h. ohne Speisen. Während der ersten Anwendungen kann das Gerät Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden; in diesem Fall den Raum gut lüften.

USEFUL INFORMATION

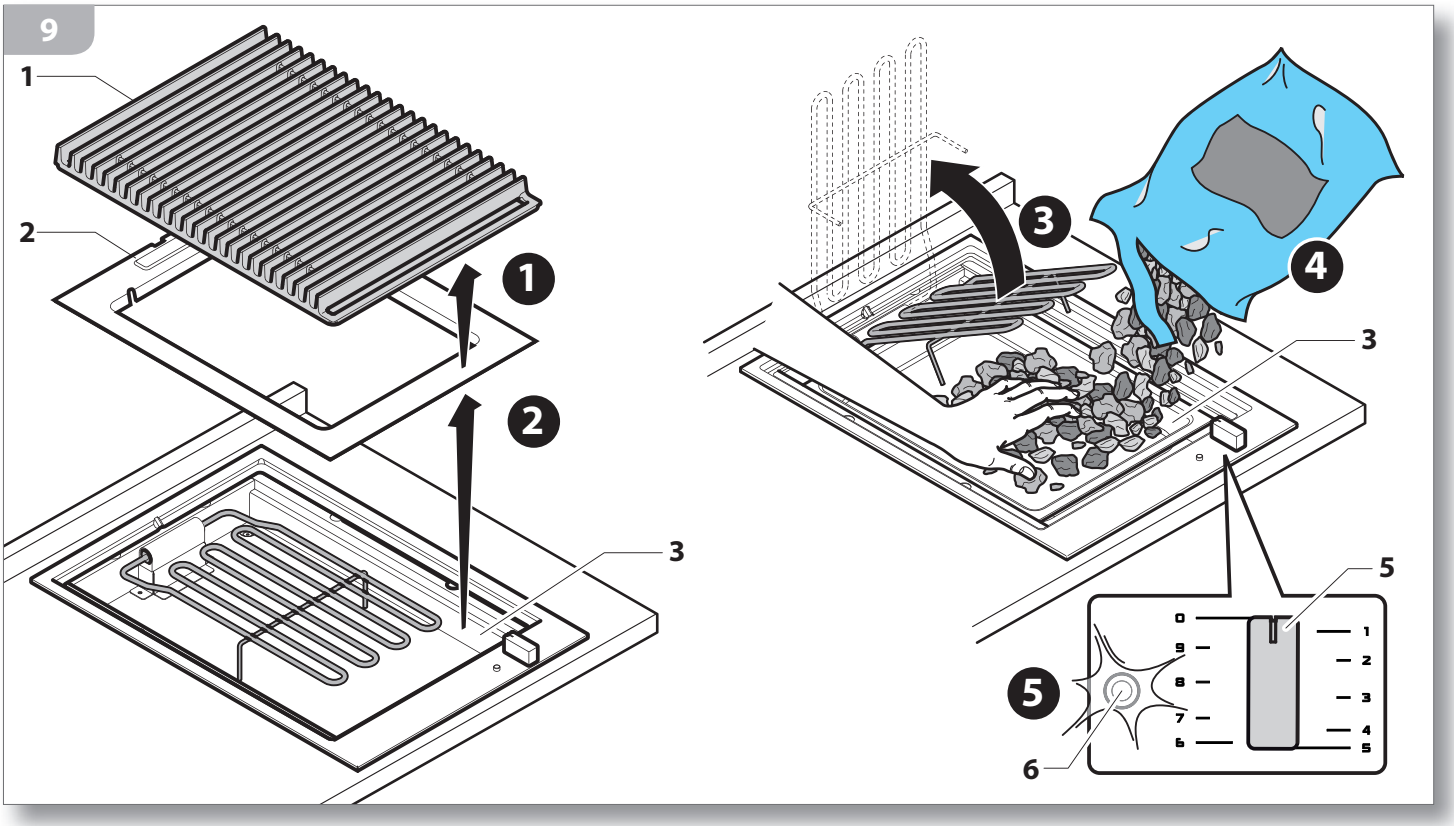
Before using the appliance for the first time, carefully clean the cooking surface including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the barbecue, with no food on it. During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

GEBRAUCH DES GERÄTS

(Abb. 9 - Detail 1 und 2) Das Rost (1) und die Abdekkung (2) anheben, den klappbaren Widerstand nach oben schwenken (Abb. 9 - Det. 3) und die Lavasteine so in die Wanne (3) legen, dass sie eine gleichmäßige, mindestens 3 cm dicke Schicht bilden (Abb. 9 - Det. 4).

USING THE APPLIANCE

(figure 9 - parts 1 and 2) Raise the grill (1) and the cover (2), rotate the drop-down heating element upwards (figure 9 - part 3) and arrange the lava stone in the tray (3) attempting to evenly distribute a layer with a thickness no greater than 3 cm (figure 9 - part 4).



(Abb. 9 - Detail 5) Den Drehknopf (5) je nach Art der zu garenden Speise in die gewünschte Position bringen (von 1 bis 9) (auf S. 16 finden Sie eine Tabelle mit Richtwerten), das Einschalten der Kontrollleuchte (6) zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird und das Rost beginnt sich zu erhitzen.

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs erreichen einige Teile des Gerätes sehr hohe Temperaturen! Ohne angemessene persönliche Schutzvorrichtungen nicht mit diesen Teilen in Berührung kommen.

Einige Minuten warten, bis sich das Rost richtig erhitzt hat und anschließend, mit der geeigneten Schutzausrüstung, die zu garenden Speisen auflegen (auf S. 17 finden Sie einige Tipps für die Zubereitung von Speisen).
Während des Garvorgangs kann bei Bedarf die Temperatur des Rosts mithilfe des Drehknopfes (5) noch nachreguliert werden. Am Ende des Garvorgangs den Drehknopf auf die Position "0 - aus" bringen.

(figure 9 - part 5) Rotate the knob (5) to the desired setting (from 1 to 9) according to the type of dish to be cooked (on page 16 a table offering guidelines is provided). Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered and therefore, the grill begins to heat up.

Burn hazard!

During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Wait a few minutes until the grill is properly heated, subsequently, using appropriate personal safety equipment, place the dishes to be cooked on the grill (on page 17 you will find some useful tips on preparation of dishes).
Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature of the grill using the knob (5). When you have finished cooking, turn the knob to the "0 - off" position.

Tabelle Ratschläge für Koch-Funktionen

Die nachfolgende Tabelle gibt Richtwerte an: Die Garzeiten und Temperaturen können von vielen verschiedenen Faktoren abhängen.

Cooking suggestions table

The following table should be used by way of example: the cooking times and temperatures may be affected by multiple factors.

ART DES GERICHTS *FOOD TYPE*	**Dauer** *Cooking time*	**Gargrad** *Cooking level*	**Tipps**	***Suggestions***
Fleisch / *Meat*				
Rippenstück von Schwein/ Rind *Pork/beef rib eye steaks*	30'	7-8	Das Fleisch mindestens eine Stunde marinieren in: 10 cl passierte Tomaten, 2 Löffel Ketchup, 1 Löffel Senf, 1 Löffel Olivenöl, Chilipulver nach Belieben.	*Marinate the meat for at least an hour using a sauce prepared with the following: 10 cl of tomato purée, 2 tablespoons of ketchup, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of olive oil, chilli pepper according to taste.*
Kalbskotelett *Veal cutlets*	2-3' pro Seite/*for each side*	7	Die Koteletten wenden, sobald sie sich vom Grill lösen.	*Turn the cutlets over as soon as they easily come away from the grill.*
Bratwurst *Sausage*	8-12'	6-7	Die Haut der Bratwürste entfernen, um zu vermeiden, dass diese aufplatzen, oder die Enden kreuzweise einschneiden.	*Pierce the sausage or score the ends so that it does not break up.*
Schweinesteaks *Pork steaks*	2-3' pro Seite/*for each side*	7	Scheiben mit einer Stärke von mindestens 2-3 cm wählen. Die Steaks wenden, sobald sie sich vom Grill lösen.	*Choose cuts with a minimum thickness of 2-3 cm. Turn the steaks over as soon as they easily come away from the grill.*
Puten-/Hühnerbrust *Turkey/chicken breast*	6'	8	Das Fleisch mindestens eine Stunde marinieren in: 4 Löffel Olivenöl, 1 Löffel Weinessig, 3 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, frischer Oregano, Salbe, Thymian, Pfeffer.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 tablespoon of wine vinegar, 3 garlic cloves, 2 fresh bay leaves, fresh oregano, sage, thyme, pepper.*
Fleischspieße *Meat kebabs*	10-15'	7-8	Die Spieße oft wenden und während dem Grillen mit Öl einpinseln.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Lammkoteletten *Lamb chops*	2-3' pro Seite/*for each side*	7	Das Fleisch mindestens eine Stunde marinieren in: 4 Löffel Olivenöl, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 grob gehackte Knoblauchzehe, frischer Rosmarin.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 4 tablespoons of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Kaninchenschenkel *Rabbit legs*	10' pro Seite/*for each side*	8	Das Fleisch mindestens eine Stunde marinieren in: Olivenöl, Weißwein, grob gehackte Zwiebel, Thymian, Pfeffer.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: olive oil, white wine, finely chopped onion, thyme, pepper.*
Gemüse - Obst / *Vegetables - fruit*				
Gemischtes Obst *Fruit salad*	1-2' pro Seite/*for each side*	7-8	Das Obst in nicht zu dünne Scheiben schneiden.	*Cut the fruit into thickish slices.*
Gemischtes Gemüse *Mixed vegetables*	1-2' pro Seite/*for each side*	7-8	Das Gemüse in nicht zu dünne Scheiben schneiden und während dem Garen mit Öl einpinseln.	*Cut the vegetables into thickish slices and glaze the vegetables with oil whilst cooking.*
Pilze *Mushrooms*	2-3' pro Seite/*for each side*	7	Die Pilze in nicht zu dünne Scheiben schneiden und während dem Garen mit Öl einpinseln.	*Cut the mushrooms into thickish slices and glaze the mushrooms with oil whilst cooking.*
Fisch / *Fish*				
Spieße mit Krustentieren *Shellfish kebabs*	8-10'	6	Die Spieße oft wenden und während dem Grillen mit Öl einpinseln.	*Frequently turn the kebabs and glaze them with oil throughout the cooking process.*
Forelle in Folie *Trout baked in foil*	10' pro Seite/*for each side*	6	Wenn die Forelle nicht in Folie sondern direkt auf dem Rost gegrillt werden soll, die Haut oft mit Öl einpinseln, um zu verhindern, dass diese am Rost anbäckt.	*If you want to cook the trout directly on the grill and not in foil, glaze the skin frequently to avoid it sticking to the grill.*
Thunfischsteaks *Tuna slices*	10' pro Seite/*for each side*	6	Das Fleisch mindestens eine Stunde marinieren in: 1 Löffel Olivenöl, 1 grob gehackte Zwiebel, 1 grob gehackte Knoblauchzehe, frischer Rosmarin.	*Marinate the meat for at least one hour using a sauce prepared with the following: 1 tablespoon of olive oil, 1 finely chopped onion, 1 finely chopped garlic clove, fresh rosemary.*
Brotprodukte / *Bread products*				
Bruschetta *Bruschetta*	1-2' pro Seite/*for each side*	7	Die Brotscheiben mit etwas Öl einpinseln und auf dem Grill rösten. Vom Grill nehmen, mit einer Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl und Salz würzen.	*Glaze the bread slices with a little oil and toast them on the grill. Remove the slices from the grill, and rub them using one garlic clove. Season them with a little extra virgin olive oil and salt.*

EINIGE RATSCHLÄGE FÜR DAS KOCHEN

So halten Sie Ihre Speisen saftig und bereiten sie auf gesunde Weise zu

Damit die zubereiteten Speisen sehr saftig bleiben, muss sichergestellt werden, dass ein gewisser Anteil der (von Natur aus in ihnen enthaltenen) Feuchtigkeit und Nährstoffe in ihrem Inneren eingeschlossen bleibt und nicht während des Garvorgangs verdampft.
Um dies zu erreichen, empfehlen wir die folgenden Maßnahmen:

- Garen Sie die Speisen nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken werden und anbrennen, wodurch gesundheitsschädliche Verbindungen entstehen können (heterozyklische Amine und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe);
- Salzen Sie die Speisen erste gegen Ende der Garzeit;
- Legen Sie die Speisen erst dann auf das Rost, wenn dieses sehr heiß ist (d.h. nach dem Vorheizen auf Temperaturstufe "9"), damit sich die Poren des Fleisch bei Kontakt mit der kochend heißen Oberfläche sofort schließen und um das Austreten des Fleischsaftes zu verhindern;
- die Speisen wenden, sobald sie sich vom Rost lösen und - je nach dem persönlichen Geschmack - so kurz wie möglich garen;
- die fertig gegarten Speisen nicht auf dem heißen Rost liegen lassen;
- die Speisen rundum mit etwas Lebensmittelöl einpinseln (Olivenöl oder Erdnussöl), ohne es dabei mit der Menge zu übertreiben (wenn das Öl auf die Lavasteine tropft, kann es zu gefährlichen Stichflammen kommen), für Geflügel, das meist schon von Natur aus recht fett ist, kann statt Öl Orangensaft verwendet werden, der dem Fleisch allerdings einen besonderen Geschmack verleiht;
- wenn gewünscht, können die Speisen (vor allem Rind- oder Kalbfleisch) vor dem Grillen in einem Stahl- oder Glasbehälter in einer Mischung aus Öl, Essig und Gewürzen für mindestens zwei Stunden mariniert werden.

Die zu grillenden Speisen auswählen und vorbereiten

FLEISCH

Geflügel: fettarmes Geflügel (Pute, Perlhuhn, Wachtel, Fasan etc.) muss beim Garen mit Öl eingepinselt werden, während Huhn, Ente und Gans normalerweise über ein sehr fettes Fleisch verfügen, weshalb es ratsam ist, die Oberfläche dieser Speisen einzustechen, damit das überschüssige Fett austreten kann.

SOME COOKING SUGGESTIONS

How to keep dishes tasty whilst cooking healthily

In order to keep dishes tasty, they must retain a certain percentage of moisture and nutritional substances (naturally present in foods), which must not evaporate throughout the cooking procedure.
In order to ensure this, take the following precautions:

- *do not overcook dishes, so that they become too "dry" or that they run the risk of charring in places, consequently impacting on health (presence of heterocyclic amines (HCA) and polycyclic aromatic hydrocarbons);*
- *season the dishes with salt only at the end of the cooking process;*
- *place the dishes on the cooking grill only when it is extremely hot (after having used temperature setting 9 to preheat the grill) so that upon contact with the boiling surface, the "pores" of the food, as well as the moisture outlets, instantly close;*
- *turn dishes over as soon as they easily come away from the grill and cook them for the minimum amount of time possible according to personal taste;*
- *do not leave already cooked food on the hot grill;*
- *glaze food surfaces with small amounts of cooking oil (olive oil or peanut oil) taking care not to use excessive amounts (oil drips onto the lava stone may cause dangerous flames); if cooking poultry, which is already fatty, instead of oil, you can use orange juice for glazing, which does however give the meat a distinct flavour;*
- *if desired, at least a couple of hours before cooking, food (in particular, beef or veal) can be marinated in steel or glass containers with a mixture of oil, vinegar and spices.*

Choosing and preparing dishes to grill

MEAT

Poultry: *less fatty poultry (turkey, guinea-fowl, quail, pheasant, etc...) must be glazed with oil throughout the cooking process, whilst chicken, duck and goose which are usually fattier should be pierced in order to allow the excess fat juices to run.*

Rind und Kalb: es handelt sich um besonders delikate Fleischsorten, die schnell trocken werden; es ist daher ratsam, die zu grillenden Stücke mit Speck oder Alufolie zu umwickeln, erst dann auf das Rost zu legen, wenn es kochend heiß ist, und sie so kurz wie möglich zu braten.
Die für den Grill geeigneten Stücke sind Lende, Rippen und Filet
Schwein: Schweinefleisch ist gut zum Grillen geeignet und muss nicht mariniert oder mit Öl eingepinselt werden, denn es ist in der Regel fett genug und muss daher länger gegart werden.
Die für den Grill geeigneten Stücken sind die Rippen, der Nacken, die Haxen, der Braten, die Koteletten (Mindeststärke etwa 2-3 cm) und das Filet.
Lamm: schmackhaftes und zartes Fleisch, sehr gut für den Grill geeignet, heiß servieren und verzehren.
Die für den Grill geeigneten Stücke sind Koteletten und Schulter.

Beef and veal: *particularly tender cuts of meat that tend to dry out quickly; we therefore recommend placing lard or foil paper on the grill when cooking. Only place these cuts of meat on the grill once it is boiling and cook the cuts for the minimum amount of time possible.*
Grill cooking is recommended for the following cuts: loin, cutlet and fillet.

Pork: *this type of meat is particularly suited for grill cooking; seeing as it is quite fatty, it usually requires a longer cooking period and it does not require marinating or glazing with oil.*
Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlet, shank, lamb pork sausage, roast, chop (minimum thickness of 2-3 cm) and fillet.
Lamb: *a tasty and tender meat, particularly suited for grill cooking; to be served and eaten hot.*
Grill cooking is recommended for the following cuts: cutlets and shoulder.

FISCH

Bei einigen besonders delikaten Fischsorten (z.B. einige Flussfische) empfiehlt sich das Garen in Alufolie, während andere Sorten (vor allem Krustentiere und Meeresfische allgemein) direkt auf dem Grill gegart werden können, diese dafür mit Lebensmittelöl einpinseln.

FISH

For some delicate fish types, (for example river fish), we recommend cooking in foil using foil paper; with other fish types, (in particular shellfish and seafood in general) we recommend cooking it directly on the grill glazing the fish with cooking oil.

GEMÜSE UND OBST

Vorrangig Gemüsesorten mit „hartem" Fruchtfleisch wählen, wie Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Kürbis, Sellerie, Fenchel und Radicchio.
Vorrangig Obstsorten mit eher festem Fruchtfleisch wählen, wie Äpfel, Birnen, Ananas, Bananen, Pfirsiche.
Sowohl Obst als auch Gemüse braucht nur kurz und bei mittlerer Hitze gegart werden.

VEGETABLES and FRUIT

If possible, choose vegetables with "tough" flesh such as peppers, aubergines, onions, marrows, celery, fennel and chicory.
If possible, choose fruit with quite "firm" flesh such as apples, pears, pineapples, bananas and peaches.
A short cooking time and a medium heat setting are to be used for cooking both fruit and vegetables.

WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Regelmäßig kontrollieren, dass die Stromleitung unversehrt und nicht gequetscht ist: sollten Anomalien festgestellt werden, das Gerät nicht benutzen und nicht versuchen, diese auszutauschen, sondern zeitnah eine Kundendienststelle dafür kontaktieren.

Das Gerät nach jeder Verwendung und wenn alle seine Komponenten erkaltet sind, reinigen: so wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Verbrennungsgefahr!
Einige Teile des Gerätes bleiben auch mehrere Minuten nach dem Abschalten noch sehr heiß! Vor der Reinigung des Gerätes daher warten, bis alle Komponenten erkaltet sind.

Wenn einige besonders saure Substanzen (z.B. Essig, Zitronensaft etc.) lange Zeit auf dem Gerät verbleiben, können sie die Oberfläche angreifen und unschöne Flecken hinterlassen, die jedoch die Funktionalität des Gerätes nichts beeinträchtigen.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do NOT use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after switching off the appliance, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Gerät erfordert keinerlei Wartungsarbeiten mit Ausnahme der Reinigung.

REINIGUNG

- **Edelstahloberflächen:** Ein weiches Tuch verwenden, das leicht mit einem speziellen neutralen Reinigungsmittel oder warmem Essig angefeuchtet wurde: für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten.

- **Drehknopf:** der Drehknopf darf nicht von dem Stift abgezogen werden, auf dem er montiert ist: für seine Reinigung ein weiches Tuch nutzen, das leicht mit einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchtet ist (für die Verwendung der Reinigungsmittel die Angaben der Hersteller beachten).

⚠ Darauf achten, dass kein Reinigungsmittel unter den Drehknopf gelangt.

⚠ Nach der Reinigung des Drehknopfes sicher gehen, dass nicht versehentlich seine Position verstellt wurde, sondern noch immer "0 - aus" ist.

- **Rost:** nach dem Gebrauch warten, bis das Rost lauwarm ist (wenn es völlig erkaltet, gestaltet sich die Reinigung schwieriger), vom Grill entnehmen und mit einer Bürste, warmem Wasser und gewöhnlichem Geschirrspülmittel reinigen. Mit klarem Wasser spülen und sorgfältig trocknen, erst dann wieder auf den Grill setzen (Abb. 10).

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

- ***Stainless steel:*** *use a soft cloth dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*

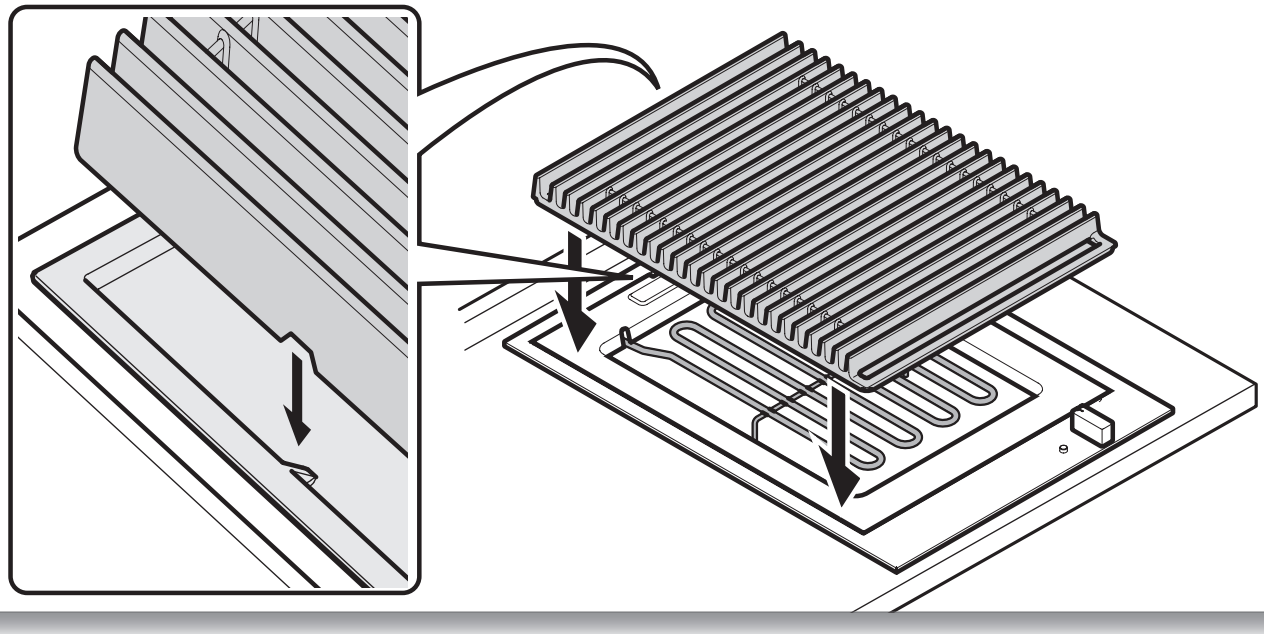
- ***Knob:*** *the knob must not be removed from the pivot on which it is attached: in order to clean it, use a soft cloth dampened in neutral detergent: (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill:*** *after using the grill, wait until it has cooled down (if it cools down completely, cleaning is made more difficult), remove the grill from its housing and scrub it using a brush, hot water and washing-up detergent. Rinse the grill and carefully dry it. Place it back in its housing (fig. 10).*

10



⚠ Das Gerät darf nicht ohne Rost verwendet werden. Bei Entfernen des Rosts unterbricht ein Schalter den Betrieb des Gerätes.

⚠ *We do not recommend using the appliance without the grill. When the grill is removed, a switch interrupts appliance operation.*

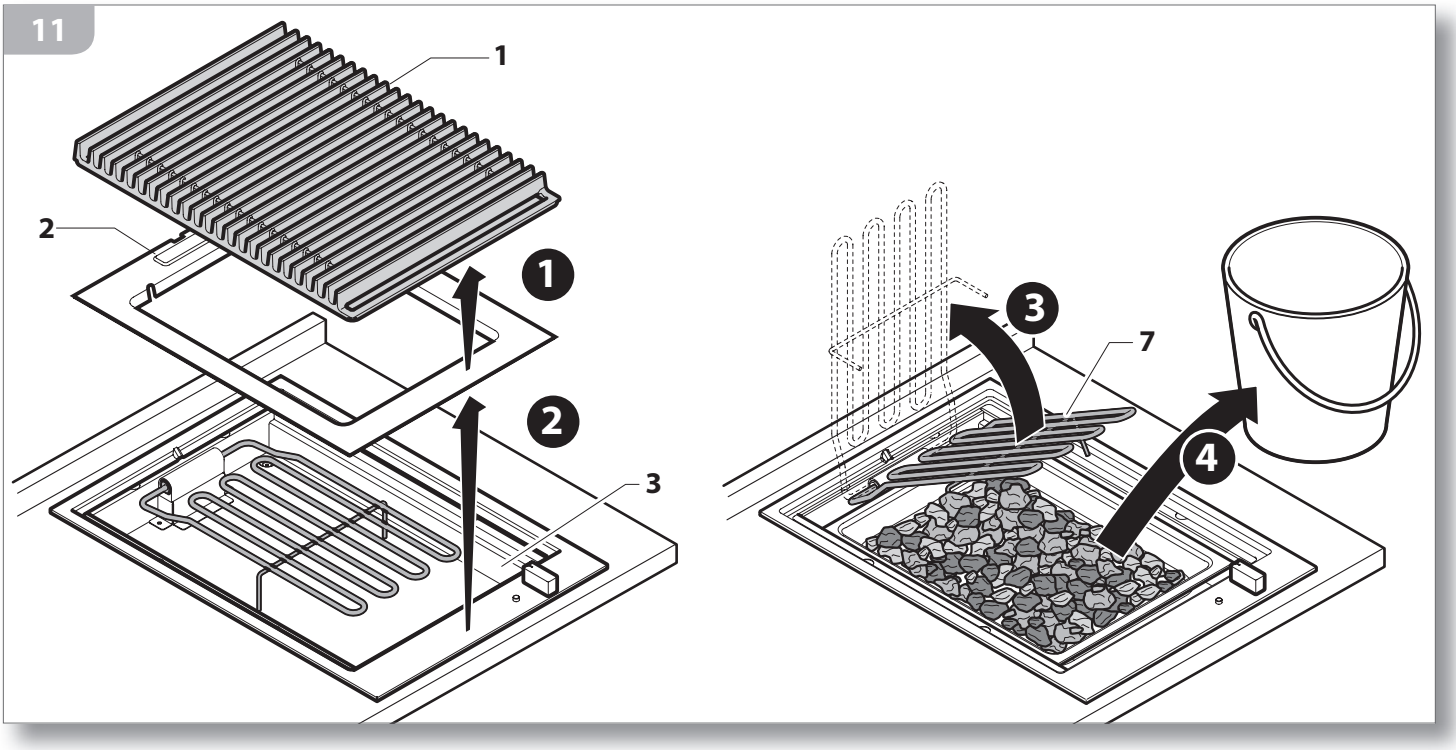
Ab und zu sollte das (trockene) Rost aus Gusseisen mit einem Lappen und etwas Olivenöl abgerieben werden.
Die Komponenten sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
Das Ausbleichen des Rosts aus Gusseisen ist ein Phänomen, das auf den normalen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen ist, und beeinträchtigt seine Funktionstüchtigkeit in keiner Weise.

We recommend passing a cloth lightly dampened with olive oil over the cast iron grill (once dry).
We do not recommend placing the grill in the dishwasher for cleaning.
Discolouring of the cast iron grill is normal and explained by daily wear and tear; it does not affect the operation of the appliance.

- **Wanne für Lavasteine:** (Abb. 11) das Rost (1) und die Abdeckung (2) entfernen, den Widerstand (7) anheben, die Lavasteine herausnehmen, die Wanne (3) herausziehen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Mit klarem Wasser abspülen, trocknen und wieder einsetzen: die alten Lavasteine wieder einfüllen oder, wenn diese dunkel, d.h. fettdurchtränkt sind, mit neuen ersetzen.

- ***lava stone tray:*** *(figure 11) remove the grill (1) and the cover (2), disconnect the power supply (7), remove the lava stone, extract the tray (3) and wash it with hot water and washing-up detergent. Rinse, dry and replace: refill the tray with these same lava stones, or replace them if they have turned a dark colour, an indicator that they are clogged with fats.*

11



ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 14);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PBFB2 rev. 01 - 10.2010*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it